

SÜMEGI TELEPÜLÉS ÉRTÉKTÁR

20.



RANOLDER SAJT

Javaslat a Sümegi Helyi Értéktárba történő felvételhez

I.) A javaslattevő adatai:

1. A javaslatot benyújtó (személy/ intézmény/ szervezet/ vállalkozás) neve:

Famulus Vidékfejlesztési Egyesület

2. A javaslatot benyújtó személy vagy kapcsolattartó adatai:

Név: Oszkai Réka

Cím: 8330 Sümeg, Lukonich Gábor u. 30.

Tel.: 70/4534904

E-mail: oszkair@gmail.com

II.) A települési érték adatai:

1. A települési érték megnevezése:

Ranolder sajt

2. A települési érték kategóriák szerinti besorolása:

Agrár- és élelmiszergazdaság

3. A települési érték fellelhetőségének helye:

8330 Sümeg, Jánosmajor 052/4 hrsz.

4. A települési érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása (a sorok bővíthetők)

RANOLDER sajt

A kézműves sajt Sümegen, a János majorban készül, a Sümegtej fantázianevű családi vállalkozás, Tóth Tamás vállalkozó terméke. A majorban 500 tejelő tehenet tartanak, melynek a laktációs termelése 9870 liter, anyers tej zsírtartalma 4,3 %. Erre építve alakították ki 2014-es évben a modern, legkorszerűbb technológiával felszerelt tejfeldolgozó üzemet. A kéregérlelt, zsíros keménysajt Ranolder János (Pécs, 1806. május 16. – Veszprém, 1875. szeptember 12.) veszprémi püspök emlékére és tiszteletére lett elnevezve. A Püspök nagyon sokat tett a Dunántúl mezőgazdasági kultúrájának, első sorban a szőlő- és bortermelés, de a tejtermelés és feldolgozás fellendítése érdekében is.

A Ranolder érlelt sajt különlegessége a tradíció alapuló egyszerűségében, a kreativitásban és az ellenőrzött kézműves készítési módszerek gondosságában rejlik. A sajtok elkészítéséhez csak a helyben megtermelt alapanyagokat használják fel. A sajt különleges karakteres ízét és illatát, omlós állományát és a zárt szerkezetét első sorban a kiváló minőségű tejnek, az egyedi baktérium flórának, valamint a több hónapos levegőn történő kéregérlelésének köszönheti. 30 cm átmérőjű, 8-10 cm magas, korong alakú, 7-8 kg tömegű. A kéreg száraz, kissé zsíros tapintású, vékony és rugalmas. A sajt illata jellegzetes, a hagyományos módon érlelt natúr sajtokra jellemzően erősebben sajtos, aromás, idegen szagtól mentes. A sajttszta világos okkersárga színű. Zárt szerkezetének megfelelően a metszslapon legfeljebb

néhány apró erjedési vagy röglyuk látható. A sajtészta kissé kemény, de rugalmas, jól hajlítható. A sajt íze különleges, karakteres, telt, rendkívül sokrétű, jól strukturált, hosszan tartó. A sajt ízei, aromái 15-20 oC hőmérsékleten kóstolva a legintenzívebbek. A kezdeti enyhén édeskés és sós sajt alap íz mellett határozottan és hosszan jelennek meg a friss ropogós kenyérhéjra, a török mogyoróra, valamint a sárgahúsú aszalt gyümölcsök közül a körtére emlékeztető íz jegyek. Különleges, karakteresen telt, rendkívül sokrétű ízvilága hosszan tartó gasztronómiai élményt nyújt.

2017-ben, arany érmet szerzett a sajtok világbajnokságának számító a Mondial du Fromage, Nemzetközi sajtversenyen, a Párizs melletti Tours-ban. A versenyen 650 benevezett termékből egy nyolcvanfős szakmai zsűri választotta ki a legjobbkat. És persze a leghíresebb sajt készítő országok, Franciaország, Hollandia, Olaszország, Belgium sajtjaival kellett megmérkőzni.

Idén októberben, a II. SZEGA Nemzetek Sajt fesztiválja rangos versenyen - ahol a világ 25 országából több, mint 400 féle sajtot kóstolhattak meg a résztvevők - a Ranolder extra kemény zsíros sajt különdíjas helyezéssel részesült.

5. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett (a sorok bővíthetők)

Ranolder János püspök nevét méltán viselő sajt különlegességek a minőséget, a hagyományt, és a sajt készítés szeretetét képviselik Sümegen. Városunk büszkesége ez a sajt különlegesség, ami nemzetközi szinten megmérettetve komoly sikert ért el. A nemzetközi díjjal és a magas kézműves minőséggel a sajt kiemelkedik a Balaton-felvidéki gasztronómiai kínálatból.

A sajt készítői kiemelt figyelmet fordítanak a magas minőség elállítására, és a társadalmi felelősségvállására is. A 100%-ban helyben készült termék nevében is tükrözi a helyi sajtágokat, mind Sümegtej fantázianév mind a Ranolder püspök tekintetében egyaránt.

A sajtot városunk szívesen adja díszvendégek, testvérvárosi találkozók vendégei számára vagy helyi pályázatok díjazottjainak ajándékba. Települési rendezvények alkalmával szintén fontos szerepet játszik. A Múzeumok éjszakája rendezvény állandó partnere.

Fontos lenne, hogy e gasztronómiai érték települési és megyei értéké váljon, ezzel is emelve városunk és a prémium termék értékét, megbecsülését.

6. A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (honlapok, kiadványok):

<http://www.sumegtej.hu/>

<https://www.origo.hu/tafelpicc/20170613-magyarok-kerultek-be-a-legrangosabb-sajtversenyre.html>

<https://www.sonline.hu/eletstilus/vilagraszolo-sikert-aratt-harom-magyar-sajt-732043/>

<https://www.veol.hu/hirek/sumeg-a-vilag-sajtterkepen-1841566/>

<http://www.mindmegette.hu/nemzetek-sajtversenye-magyar-sajt-ranolder-olasz-pecorino-romano-51515/>

<https://www.vg.hu/kozelet/vilagraszolo-sikert-arattak-magyar-sajtok-franciaorszagban-548469/>

<https://gourmetriporter.hu/index.php/terulj-terulj/151-magyar-sajtok-elismerese-franciaorszagban>

<https://www.bama.hu/eletstilus/vilagraszolo-sikert-aratt-harom-magyar-sajt-1013561/>

III.) Mellékletek:

1. A települési érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja (film, videó)
2. A javaslatot támogató és ajánlólevelek

Fényképek, audiovizuális dokumentáció

<https://www.youtube.com/watch?v=DoDfvoD5ROY>

